もちつき機RM-18TN

もちつき Cooker

MK

取扱説明書

お買い上げまことにありがとうございます。
お取り扱いに際しては、この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくお使いください。
お読みになった後はお使いになる方がいつでも見られる所に大切に保管してください。

もくじ

安全のために必ずお守りください

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示します。必ずお守りください。

⚠警告	⚠注意
取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。	取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区分し説明しています。

このような絵表示は禁止（してはいけないこと）を示します。　このような絵表示は強制（必ずすること）を示します。

⚠警告

水ぬれ禁止

●本体の丸洗いや、水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電・故障の原因になります。

分解禁止

●お客さまご自身で分解したり修理・改造はしない
発火したり異常動作してけがをしたり、火災・感電の原因になります。
修理は販売店へご相談ください。

ぬれ手禁止

●ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない
感電の原因になります。

必ず実施

●交流100Vのコンセントを使う
交流200Vの電源で使うと火災・感電の原因になります。

禁　止

●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因になります。

●電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない
電源コードが傷み、火災・感電の原因になります。

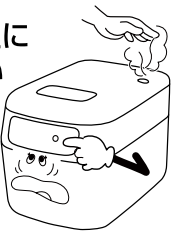
●電源はタコ足配線にしない
発熱による火災の原因になります。

●電源コードを持って電源プラグを抜かない（必ず電源プラグを持つ）
電源コードに傷が付き感電やショートによる火災の原因になります。

●電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない
火災・感電の原因になります。

⚠注意

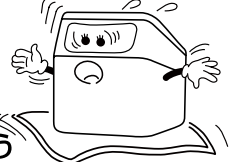
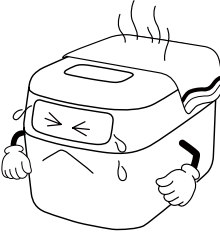
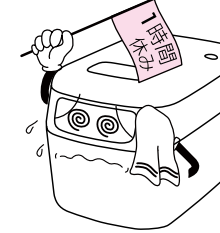
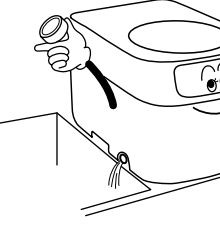
接触禁止

●むし中、蒸気口の上に手や顔を近づけない
●むし中はふたを開けない
やけどの原因になることがあります。

必ず実施

●もちを取り出すときは、ふきんなどでねり容器のとってをつかみ本体からはずす
やけどの原因になることがあります。

禁　止

●運転中に移動させない
落下してけがの原因になることがあります。

●テーブルの上や、ぐらついた台の上など不安定な場所や大理石など滑りやすい所では使わない
本体がゆれることがあり、落下してけがの原因になることがあります。
必ず床の上に置いて使う

電源プラグを抜く

●お手入れをするときは、電源プラグを抜く
感電・けがの原因になることがあります。

●異常時は、ただちに電源プラグを抜く
異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。

●使用時以外は必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になることがあります。

使用上のご注意

●ふきんなどをかけない
蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。

●本体を置く床の上や、本体の足裏は汚れたまま使わない
本体が移動することがあります。
(床などの上や本体の足裏が粉などで汚れている場合は、きれいにしてください。)

●連続してもちつき、生地づくりをしない
連続して使用する場合は、必ず1時間以上休ませてからご使用ください。

●決められた容量以上で使わない
モーターに負担がかかり故障の原因になります。

●1回つく(むす)ごとに必ず水抜きをする
本体底部にたまった水は、きれいに抜いてください。むせない原因になります。

●ふたの蒸気口に異物を入れない
蒸気が排出されずふたのまわりから蒸気がでたり、ふたが変形することがあります。

●ねり容器は落としたり、ぶつけたりしない
ねり容器を変形させると、蒸気がもれてむせなくなります。

●からだきはしない
ボイラーに水を入れずに「むす」「ひたす」キーを押さないでください。故障の原因になります。

各部のなまえと使いかた

もち用羽根
もちをつくときに使います

粉用羽根
生地づくり(粉をねる)のときに使います

粉ねりプレート
生地づくり(粉をねる)のときに使います

※もち米をむす、つくときは粉ねりプレートは取りつけません。

ひたし容器ふた
ひたし容器
もち米をひたすときねり容器に入れて使います

ふたパッキン

はずしかた
ふたパッキンを引っぱって取りはずします。

取りつけかた
最初に矢印部分をミゾに押し込んでから全体に浮きやシワがないように確実に押し込みます。

水抜き口
水抜きキャップ

水抜きのしかた
本体を流し台の上に置き、水抜きキャップをはずして水を抜きます。
冷えてからおこなってください。
やけどをする恐れがあります。

本体内部
羽根取付軸
シールパッキン

電源プラグ

付属品(各1個)

計量カップ (180ml)
もち米の計量やボイラーに水を入れるときに使います
※もち米は1カップ(すりきり一杯)で約1合です

のし棒
もちをのすときに使います

のし板
もちをのすときに使います

料理集
取扱説明書

操作部のなまえとはたらき

ひたすキー/ランプ
■ もち米をひたすときに押します

むすキー/ランプ
■ もち米や和菓子生地をむすときに押します

つくキー/ランプ
■ もちをつくときに押します

うどん・パンキー/ランプ
■ うどん生地・パン生地をねるときに押します

和菓子キー/ランプ
■ 和菓子(だんごなど)の生地をねるときに押します

切キー
■ 運転を停止するときに押します
※ひたすコースを途中で停止させるときは、**少し長め(2秒以上) に押してください。**

ご使用方法(もちつき) 製品は必ず床の上に置いて ご使用ください

もち米と本体の準備

道具を準備する

しゃもじ　のし棒
水　片栗粉
のし板

1 もち米をはかる

	最少量～最大量
合	5合 ～ 1升
ℓ	0.9ℓ ～ 1.8ℓ
kg(約)	0.7kg ～ 1.4kg

- もち米はできるだけうるち米(ふだん食べるお米)の混ざっていないものをお使いください。**うるち米はつき上がりに粒で残ります。**

2 もち米を洗う

1 もち米にたっぷりの水を加え、さっとかき混ぜ、すばやく水を捨てます。

2 手でもむようにしてこすり、水がきれいになるまで洗います。

3 蒸気抜きを本体に取りつける

■ 蒸気抜き内側のまわり止めを本体のみぞに合わせて取りつけます。

- 本体にシールパッキン、蒸気抜きに軸パッキンが取りつけられていることを確認してください。

4 ねり容器を本体に取りつける

■ ねり容器のとってを持って矢印（しまる）の方向に止まるまでまわして、確実に取りつけます。

- ねり容器が確実に取りつけられていないとふたが閉まりません。

ひたす

1 もち米をひたし容器に入れ、水を入れる

■ ひたし容器の水位線まで水を入れ、ふたをします。

2 ひたし容器をねり容器に入れる

3 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める

■ もち米の量に関係なく**下の段の目盛り**まで水を入れます。

4 ふたをロックするまで閉め、電源プラグをコンセントに差し込む

- ふたがロックされていないと蒸気がもれて、ひたし不足の原因になります。

5 ひたすキーを押す

■ ひたすランプが点灯し、ひたしが始まります。

ひたし時間 60分

- ひたすコースを途中で停止させるときは切キーを少し長め (2秒以上) に押してください。

6 ブザーが鳴ったら切キーを押す

■ ひたしが終了するとブザーが鳴り、ひたすランプが点滅します。

- 古米のときは、もち米が水を吸いにくくなっていますので「ひたす」運転が終了した後、ふたを開けずに、そのまま1時間以上おいて十分吸水させてください。

水切り

1 ふたを開け、ひたし容器を取り出す

■ ふきんなどでとってを持ち、ひたし容器を取り出します。

- 本体内やひたし容器とって、ひたし容器ふたが熱くなっていますので、やけどをしないよう十分注意してください。

2 もち米を取り出して水切りをする

■ ひたしの終ったもち米を金属製のざるなどに移し、15分以上水切りをします。

- 竹製やプラスチック製のざるは水切れが悪いので、ざるをよく振って水切りしてください。

15分以上水切りをする

ひたすコースを使わない場合

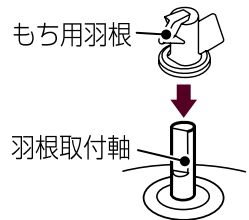
■ 洗ったもち米をボウルなどに入れてたっぷりの水で6～12時間ひたしてください。

- 夏季は途中でひたし水を取り替えてください。つき上がったおもちが臭ったり変色する恐れがあります。

ご使用方法(もちつき)

むす

1 もち用羽根を取りつける

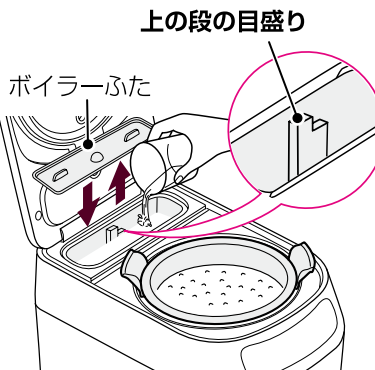
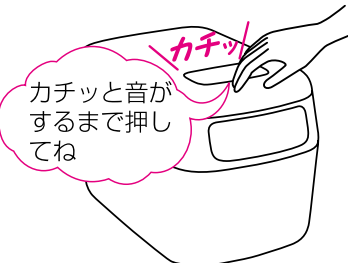
■ 羽根取付軸にもち用羽根の穴を合わせ、根元まで確実に差し込みます。

- 羽根が浮いているともちつきの途中ではずれ、もちがつけないことがあります。
- **粉ねりプレートは取りつけません。**

2 もち米をねり容器に入れる

■ しゃもじなどで表面を平らにしてください。

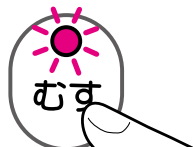
- ねり容器のふちに米粒がついていると蒸気もれしますので、取り除いてください。

3 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める

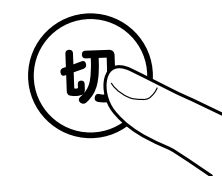
■ もち米の量に関係なく**上の段の目盛り**まで水を入れます。

4 ふたをロックするまで閉め、電源プラグをコンセントに差し込む

- ふたがロックされていないと蒸気がもれて、むせない原因になります。

5 むすキーを押す

■ むすランプが点灯し、むしが始まります。

むし上がり時間のめやす
30〜35分

- むす前に「つく」キーを押さないでください。
  もち米が割れたりして、うまくむせない原因になります。
- むしている途中でふたを開けないでください。
  むしムラの原因になります。
- **蒸気口から熱い蒸気が出ますので手や顔を近づけないでください。**

6 ブザーが鳴ったら切キーを押す

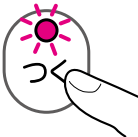
■ むし上がるとブザーが鳴り、むすランプが点滅します。

※蒸気を上から下に通すことで余分な水分がもち米に残らないため、ややかためのむし上がりになります。

※もちをつくときは製品を必ず床の上に置いてご使用ください

つく

1 ふたを取りはずしてつくキーを押す

■ つくランプが点灯し、つきが始まります。10分後からランプが点滅します。

つき上がり時間のめやす
10〜14分

少量(5〜6合)のもちをつく場合
少量のおもちは、早く冷えてかたくなり、つき上がりが悪くなることがあります。
こんなときは、手水を加えるか、ふたの内側についたしずくをふきとり、**はじめの5分くらいはふたを閉めたままつきます。**

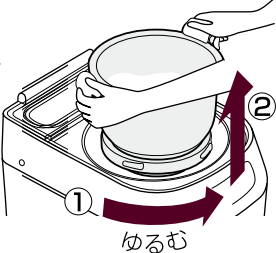
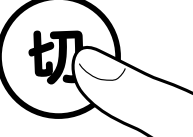
つき上がり時間のお知らせと自動停止について
■ つき始めてからの時間経過をブザーでお知らせします。ブザーは「ピピッ」で1回です。
■ つき過ぎ防止とモーター保護のために運転を自動停止します。

経過時間	10分	11分	12分	13分	14分	15分で運転を自動停止します。
ブザー	5回	1回	2回	3回	4回	

2 運転させたまま、もちを取り出す

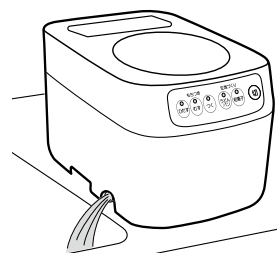
■ **おもちは運転させたまま取り出します。**

1 ねり容器のとってをふきんなどで持って矢印(ゆるむ)の方向に回し、ねり容器ごとすばやく取り出します。

2 片栗粉をしいたのし板に、ねり容器を逆さにしてすばやくもちを取り出します。

3 切キーを押して停止させ、もち用羽根を取りはずす

※取りつけたまま放置するとはずれにくくなります。

4 電源プラグを抜く

5 水抜きをする

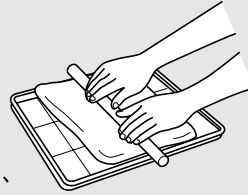
■ 1回つくごとに必ず水抜きをします。
(3ページ参照)

★ポイント★

■ **かためのおもちにするには…**
もち米をしゃもじでほぐしてからつきます。

■ **やわらかめのおもちにするには…**
つき始めて4〜5分したら、数回に分けて少しずつ手水を加えます。

次のようなときは水でぬらしたしゃもじで、手助けしてください。
■ もちの動きが悪いとき。
■ ねり容器の内側にもち米が残るとき。

おもちののしかた

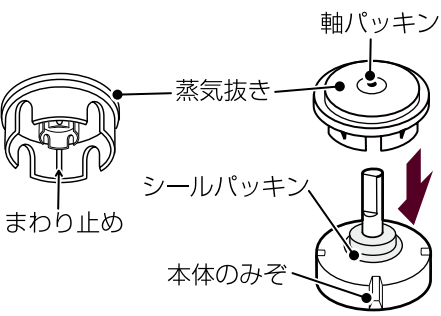
1 片栗粉をしいたのし板にもちを取り出します。
2 手に片栗粉か水を付けて、もちを平らにのばします。
3 もちの上に片栗粉をふるい、のし棒で平らに仕上げます。

おもちの保存のしかた

■ 室温に長く置くと乾燥してヒビ割れたり、カビが生えたりします。できるだけ温度や湿度の低いところに置いてください。
■ 短期間(3〜4日)なら片栗粉をよくはらってからビニール袋に入れて冷蔵室へ、長期間なら冷凍室へ入れてください。

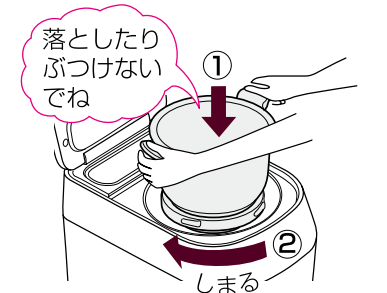
ご使用方法(「うどん・パン」「和菓子」の生地 づくり) 製品は必ず床の上に置いてご使用ください

本体と材料の準備

1 蒸気抜きを本体に取りつける

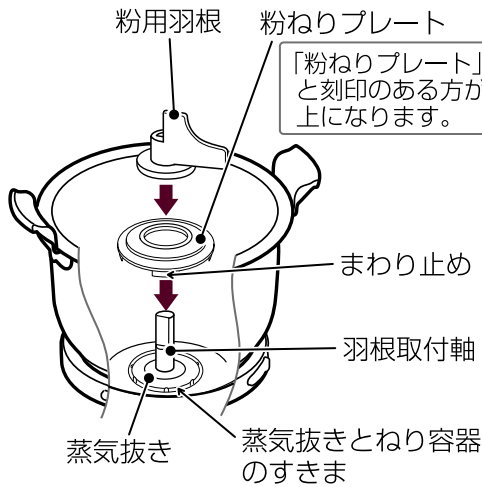
■ 蒸気抜き内側のまわり止めを本体のみぞに合わせて取りつけます。

• 本体にシールパッキン、蒸気抜きに軸パッキンが取りつけられていることを確認してください。

2 ねり容器を本体に取りつける

■ ねり容器のとってを持って矢印（しまる）の方向に止まるまでまわして、確実に取りつけます。

• ねり容器が確実に取りつけられていないとふたが閉まりません。

3 粉ねりプレート・粉用羽根の順に取りつける

1 粉ねりプレートのまわり止めを蒸気抜きとねり容器のすきまにはめ込みます。

2 羽根取付軸に粉用羽根の穴を合わせ、根元まで確実に差し込んで取りつけます。

4 材料をはかり、ねり容器に入れる

■ 分量は別冊の料理集をご覧ください。

※水(塩水・熱湯など)はここでは入れません。

5 電源プラグをコンセントに差し込む

(うどん・パンコースと和菓子コースは同じ方法でおこないます)

ねり

1 うどん・パンキー又は和菓子キーを押す

1 うどん・パンランプ又は和菓子ランプが点灯しねりが始まります。

うどん・パンランプ：10分後から点滅
和菓子ランプ：5分後から点滅

2 羽根が回転し始めたら、水(塩水、熱湯など)を少しずつ円を描くように入れます。

ねり時間のめやす

うどん・パン生地	10〜15分
和菓子生地	3〜5分

ねり上がり時間のお知らせと自動停止について

■ ねり始めてからの時間経過をブザーでお知らせします。ブザーは「ピピッ」で1回です。

■ ねり過ぎ防止とモーター保護のため運転を自動停止します。

うどん・パンコース

経過時間	10分	11分	12分	13分	14分	15分で運転を自動停止します。
ブザー	5回	1回	2回	3回	4回	

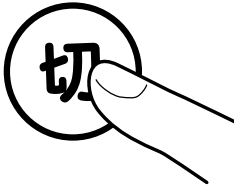
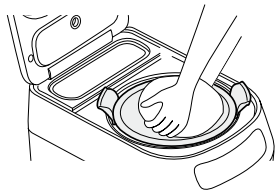
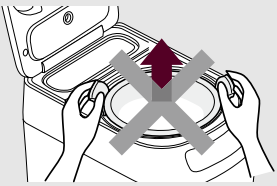
和菓子コース

経過時間	1分	2分	3分	4分	5分	10分で運転を自動停止します。
ブザー	1回	2回	3回	4回	5回	

※ 6分以降、ブザーは鳴りません。

2 水を入れ終えたらふたを閉める

■ ふたを閉めないと粉が飛び散ることがあります。

3 ねり上がり時間になったら切キーを押す

4 ふたを開け、生地を取り出す

※必ず、生地➡粉用羽根➡ねり容器の順に取り出してください。

ねり容器ごと無理に取り出そうとすると、粉用羽根が、ねり容器に当たり変形することがあります。

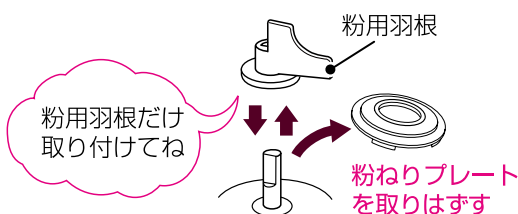
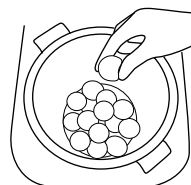
和菓子コースは次ページに続く

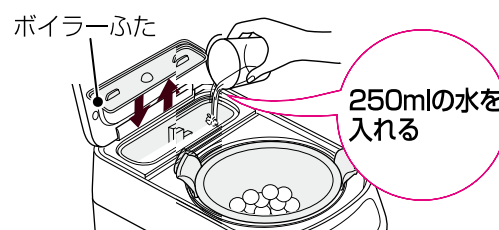
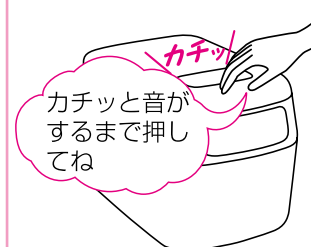
5 粉用羽根を取りはずし電源プラグを抜く

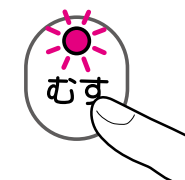
■ うどん・パン生地の料理方法は別冊の料理集をご覧ください。

ご使用方法(「和菓子」生地づくりのつづき)

生地をむす

1 粉用羽根・粉ねりプレートを取りはずし、再び粉用羽根を取り付ける

2 生地をピンポン玉大に丸め、ねり容器に入れる

3 水をボイラーに入れる

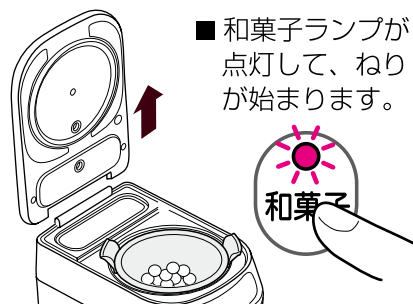
1 ボイラーふたをはずし、**250mlの水**を入れます。
2 ボイラーふたを閉めます。

4 ふたをロックするまで閉める

5 むすキーを押す

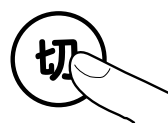
■ むすランプが点灯し、むしが始まります。

6 ブザーが鳴ったら切キーを押す

■ 約20分でブザーが鳴り、むすランプが点滅します。

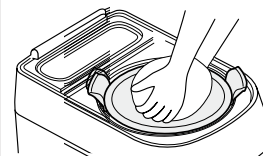
むした生地をねる

1 ふたを取りはずして和菓子キーを押す

■ 和菓子ランプが点灯して、ねりが始まります。

2 ねり上がり時間になったら切キーを押す

■ ねり時間は、別冊の料理集をご覧ください。

3 生地を取り出す

※必ず、生地➡粉用羽根➡ねり容器の順に取り出してください。(10ページ参照)

- むし後の生地は熱いので、手水をつけて取り出してください。

4 粉用羽根を取りはずし電源プラグを抜く

5 水抜きする

■ 3ページの水抜きのしかたをご覧ください。

- 生地をむす際、生地の入れかたによっては蒸気が抜けにくく、ふたから蒸気がもれる場合があります。むしには影響ありません。

■ **和菓子生地の料理方法は別冊の料理集をご覧ください。**

お手入れのしかたと保管

⚠警告 水ぬれ禁止 **本体の丸洗いはしない** ショート・感電・故障の原因になります。

⚠注意 電源プラグを抜く **お手入れするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く** 感電・けがの原因になることがあります。

お手入れする前に

■ ご使用後は、もちがかたまらないうちにお手入れしてください。
■ 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。
■ 台所用洗剤(食器用・調理器具用)をお使いください。

ベンジン、シンナー、クレンザー、たわし、化学ぞうきんなどは、表面を傷つけますので使用しないでください。

※金属製たわしは使わない

1回使うごとに必ず行ってください

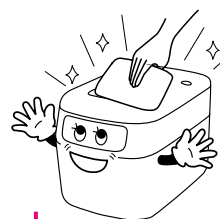
本体・ふた・ふたパッキン

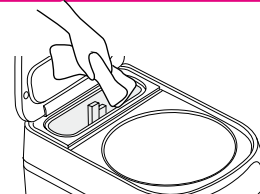
■ 洗剤をうすめた水かお湯にやわらかいふきんを浸し、よく絞ってからふき、よく乾かしてください。

ひたし容器・ひたし容器ふた・粉ねりプレート

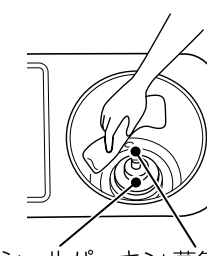
■ 洗剤とやわらかいスポンジでかるく洗ってください。
■ 食器洗い機では洗わないでください。変形する恐れがあります。

ねり容器・羽根・蒸気抜き

■ おもちがかたまらないうちに取りはずして、水かお湯に浸し、やわらかいスポンジで洗ってください。
■ 羽根の穴につまったカスなどは、ようじなどで取り出してください。

ボイラー

■ ボイラー内に残った水はふきんなどでよくふきとってください。

羽根取付軸

■ もちのりや生地カスはかたく絞ったふきんでふきとってください。
特に羽根取付軸のまわりは、蒸気抜きをはずしてきれいにしてください。

- 蒸気穴へもちや生地のカスを入れないでください。
- **シールパッキンははずさないでください。**

保管するときは…

■ **羽根は羽根取付軸からはずして保管してください。**
■ 本体は完全に冷えてから保管してください。
■ 水分はよくふきとり、十分に乾燥させてから保管してください。
■ ふたの上には重いものをのせないでください。

羽根の穴にもちのりや生地カスがついたまま羽根を取りつけておきますと、はずせなくなることがあります。

修理を依頼されるまえに

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ページ
どのキーを押しても反応しない	■電源プラグが抜けていませんか？ ■停電していませんか？ （ブレーカーがOFFになっている）	■電源プラグを差し込む ■停電が回復するまで待つ （ブレーカーをONにする）	6・8 10
「ひたす」「むす」「つく」コースにおいて			
ふたが閉まらない	■ねり容器を確実に取りつけましたか？	■ねり容器を「しまる」の方向に回し確実に取りつける	6・9
「つく」ランプが点灯又は点滅しているのに動かない	■連続して使いませんでしたか？	■安全装置が作動したためです 切キーを押し、電源プラグを抜いて1時間以上休ませてください	2
「ひたす」又は「むす」キーを押してから2〜3分後にブザーが鳴る	■ボイラーに水を入れましたか？	■ボイラーに規定量の水を入れる	5・7 11
下部のもち米がよくむせない、うまくつき上がらない	■ふたパッキンは正しく取りつけてありますか？ 米つぶなど異物はついていませんか？	■ふたパッキンは正しく取りつけて異物などがあれば取り除く	3
	■ねり容器のふちに米つぶや異物がついていませんか？	■ねり容器のふちの異物は取り除く	7
	■粉ねりプレートがついていませんか？	■粉ねりプレートは取りつけない	7
	■ふたを確実にロックしましたか？	■ふたは確実にロックする	6・8
	■もち用羽根をつけ忘れていませんか？ また、はずれていませんか？	■もち用羽根を確実に取りつける	7
	■ボイラーに入れた水の量が不足していませんでしたか？	■ボイラーに規定量の水を入れる	5・7
	■蒸気口に異物がつまっていませんか？	■異物は取り除く	2
	■粉用羽根を使いませんでしたか？	■もち用羽根を使う	7
つぶつぶが多い	■うるち米が多く混ざっていませんでしたか？	■うるち米の混ざってないもち米を使う	5
	■水切りを十分行いましたか？	■水切りを15分以上行う	5
	■「むす」の途中、何回もふたを開けませんでしたか？	■「むす」の途中はふたを開けない	8
	■もち米を目安線より多く入れませんでしたか？	■もち米は目安線より多く入れない	3
	■もち米を押しつけて入れませんでしたか？	■もち米を入れたあとに上から押さえない	7
ついたおもちが変色したり臭いがある	■洗米は十分しましたか？ ■ひたし時間や水切り時間が長すぎませんでしたか？ （スピードひたしを使わない場合）	■洗米は十分に行う ■スピードひたしを行わない場合は6〜12時間ひたす 夏場は途中で水を取り替える	5・6
ついたおもちがやわらかすぎる	■ふたを閉めたままつきませんでしたか？ （少量の場合を除く） ■手水が多すぎませんでしたか？	■もちをつくときは、ふたを取りはずす　（少量の場合を除く） ■手水を入れすぎない	7

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ページ
「うどん・パン」「和菓子」コースにおいて			
「うどん・パン」または「和菓子」ランプが点灯または点滅してるのに動かない	■連続して使いませんでしたか？	■安全装置が作動したためです 切キーを押し、電源プラグを抜いて1時間以上休ませてください	2
生地がうまくねれない	■もち用羽根を使いませんでしたか？ ■規定量以上の材料を入れませんでしたか？ ■粉用羽根をつけ忘れていませんか？ また粉用羽根がはずれていませんか？	■粉用羽根を使う ■規定量の材料を入れてください ■粉用羽根を確実に取りつける	9・10 11
材料がねり容器の下側に漏れる	■粉ねりプレートをつけ忘れていませんか？	■粉ねりプレートを取りつける	9

こんな表示が出たときは

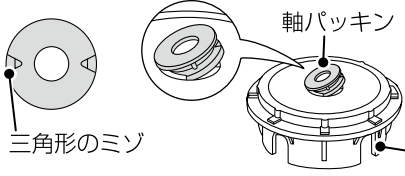
ひたすコース実行中

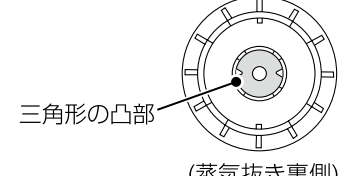
■「ひたす」ランプと「むす」ランプが交互に点滅している

■ひたすコースの途中でボイラーの水がなくなった → 切キーを押す。ひたし容器を取り出し、そのまま2〜3時間おき、水切りをしてむしを行う

■その他の表示が出たときは、お買上げの販売店または、裏表紙のお問い合わせ先に点検・修理をご依頼ください

仕様

型式		RM-18TN
電源		100V(50/60Hz)
消費電力	ヒーター	590W
	モーター(50/60Hz)	205/220W
加工能力	もち	もち米約0.7kg(5合)〜約1.4kg(1升)
	うどん	250〜500g
	パン	250〜500g
	和菓子	250〜500g

むし時間	30〜35分
つき時間	10〜15分
安全装置	電流ヒューズ(10A)・モーター保護装置 温度ヒューズ
製品寸法	幅27×奥行39.5×高さ28cm
重量	約9kg
付属品	計量カップ(180ml)・のし板・のし棒 料理集・取扱説明書

消耗品について

■軸パッキン・シールパッキンは消耗品です。消耗したり、なくした場合はお買い求めの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご注文ください。

軸パッキンの取りつけかた

1 蒸気抜きの穴に軸パッキンの三角形のミゾを下にして押し込みます。

2 蒸気抜き裏側の三角形の凸部に軸パッキンの三角形のミゾ部を合わせます。

（蒸気抜き裏側）

アフターサービスと保証について

修理サービスについて

■ ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店または下記のお問い合わせ先にご相談ください。

■ この製品の補修用性能部品は、製造打切後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。

■ 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

保証について

■ この製品は保証書つきです。

■ 保証書はお買い求めの販売店で所定事項を記入してお渡ししいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。

■ 保証期間はお買い求めの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い求めの販売店に修理をご依頼ください。

■ 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
詳しくは、保証書をよくお読みください。
・業務用にご使用の場合の故障及び損傷。
・一般家庭用以外にご使用の場合の故障及び損傷。
・消耗部品が損傷し・取り替えを要する場合

こんな症状はありませんか	・電源コード・プラグが異常に熱い。 ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。 ・製品にさわるとビリビリ電気を感じる。 ・その他の異常や故障がある。	こんなときは →	このような症状の時はコンセントから電源プラグを抜き販売店に点検をご相談ください。

Let`s enjoy the future!

エムケー精工株式会社

〒387-8603長野県千曲市雨宮1825
TEL026(272)4111(代)
FAX026(274)7089(代)

[支店]

札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011(881)7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022(258)3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5MK東京ビル3F	TEL 03(3604)6441
新潟支店	〒950-0923	新潟市中央区姥ヶ山2-18-15	TEL 025(287)0911
長野支店	〒387-0007	長野県千曲市大字屋代4299-1	TEL 026(272)8701
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6-109	TEL 052(461)7261
金沢支店	〒920-0025	金沢市駅西本町2-8-8	TEL 076(264)1115
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06(6386)5800
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-36-28	TEL 082(871)7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092(612)1077

[営業所]

静岡営業所	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054(238)0111
高松営業所	〒760-0079	高松市松縄町25-1	TEL 087(837)3303

ⓋRM−A649Z0